EXPOBAR

Manual de instrucciones y mantenimiento
Instruction manual and maintainance

INDICE

1.	Identificación de los componentes externos	Pág. 1
2.	Características	Pág. 2
3.	Dotación	Pág. 2
4.	Instalación de la máquina de café	Pág. 2
5.	Carga de agua en la caldera	Pág. 3
6.	Interruptor general	Pág. 3
7.	Manómetro	Pág. 3
8.	Puesta en marcha	Pág. 3
9.	Colocación del porta-cacillo en el grupo erogador	Pág. 4
10.	Erogación de café	Pág. 4
11.	Centralita	Pág. 5
	11.1 Características de la centralita electrónica	
	11.2 Programación de la centralita electrónica	
	11.3 Alarmas de la centralita electrónica	
12.	Calentamiento de líquidos	Pág. 6
13.	Extracción de agua para infusiones	Pág. 6
14.	Molinillo incorporado en la máquina de café	Pág. 6
15.	Limpieza de la máquina de café	Pág. 7
16.	Limpieza del grupo erogador	Pág. 7
17.	Depurador de agua	Pág. 8
18.	Posibles anomalías	Pág. 8
19.	Aconsejamos	Pág. 8
20.	Precauciones	Pág. 8

LEA DETENIDAMENTE EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O EMPEZAR A UTILIZAR LA MÁQUINA DE CAFÉ

1. Identificación de los componentes externos

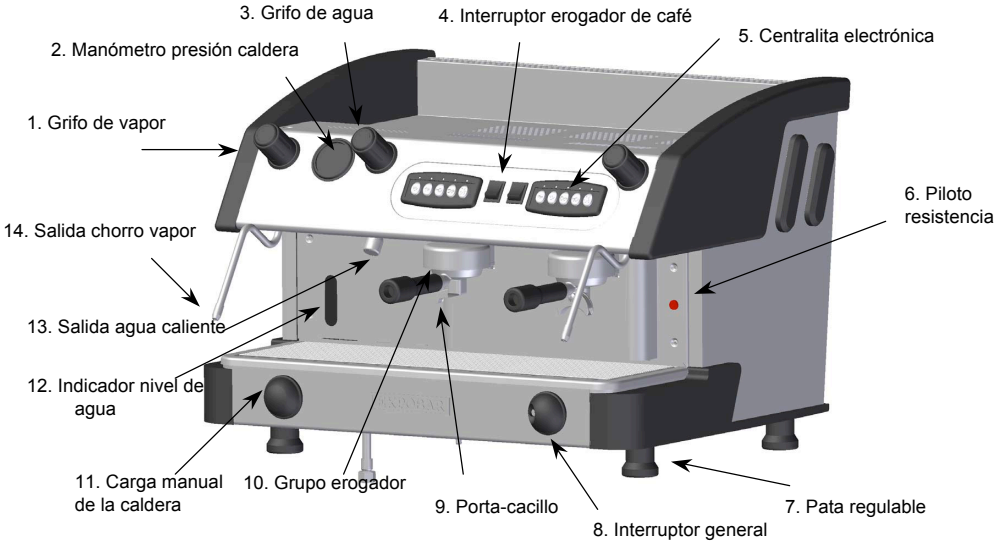


Fig. 1

2. Características

Modelo	Grupo Número	Medidas mm. Ancho	fondo	alto	Caldera Litros	Potencia (W) Resistencia	Total	Voltaje Vac	Peso Kg.
Mini con molino	1	500	600	690	6	2500	3115	230	47
Mini con molino	1	500	600	690	6	2000	2615	115	47
Mini	1-2	500	600	510	6	2500	2850	230	40-50
Mini	1-2	500	600	510	6	2000	2350	115	40-50
2 Grupos	2	710	600	510	11,5	3050	3235	230	60
2 Grupos	2	710	600	510	11,5	4500	4683	(*)	60
2 Gupos con molino	2	710	600	690	11,5	3050	3675	230	67
3-4 Grupos	3-4	990	600	510	17,5	4000	4200	230	85
3-4 Grupos	3-4	990	600	510	17,5	6000	6200	(*)	85

(*) La máquina viene preparada para la conexión electrica: 3 fases, neutro y tierra.

3. Dotación

- Para modelos Mini:

1 porta completo de 2 tazas + 1 porta completo de 1 taza + latiguillo de ½ metro y 1 membrana limpieza de grupo.

- Para los modelos: 2, 3 y 4 grupos.

2 portas completos para dos tazas, en la máquina dos grupos.
3 portas completos para dos tazas, en la máquina tres grupos.
4 portas completos para dos tazas, en la máquina cuatro grupos.
+ 1 porta completo para 1 taza.
+ 1 latiguillo de ½ metro.
+ 1 membrana limpia grupo.

4. Instalación de la máquina de café

La máquina, al ser instalada en su mueble cafetero, se le debe buscar una horizontabilidad lo más perfecta posible (para ello haga uso de sus pies regulables) a fin de que el café salga igualmente repartido a todas las tazas.

-Instalación eléctrica:

La instalación eléctrica de la máquina de café deberá ser realizada por personal cualificado, siguiéndose siempre las siguientes indicaciones de seguridad:

a) Verifique que los datos eléctricos que figuran en la placa de características deben corresponder con los de la instalación de su local o domicilio.

b) Obligatoriamente deberá tener la máquina de café conectada a una toma de corriente con toma a tierra que cumpla con las normativas vigentes en su país.

c) Deberá protegerse la línea eléctrica del lugar de instalación con un interruptor magnetotérmico adecuado a la potencia absorbida por la máquina de café, indicada en la placa de características.

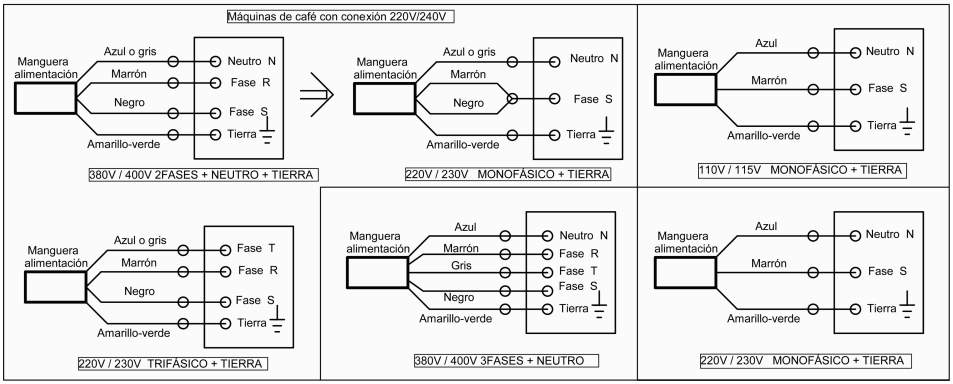
d) Deberá haber un relé diferencial adecuado a las características de la instalación.

e) Asegúrese de que la sección de los cables de la instalación sea apropiada para la intensidad consumida por la máquina de café.

No utilice alargadera, ni adaptadores, ni tomas múltiples en la conexión de la máquina de café a la red.

-Instalación hidráulica:

Haciendo uso del latiguillo que incorpora la máquina, conéctela a una toma de agua de 3/8" macho, con válvula de paso. **Es obligatorio intercalar un descalcificador entre la válvula y la máquina** (en la dotación tiene otro latiguillo de 50 cm. para hacer esta conexión). En un capitulo posterior le explicaremos como regenerar las resinas del descalcificador para que continúen reteniendo las partículas de cal.



El fabricante no se responsabilizará de las lesiones o daños a la salud en personas y/o animales, así como daños materiales que pudiera ocasionarse como consecuencia de una instalación incorrecta de la máquina de café.

5. Carga de agua en la caldera

El nivel del agua siempre debe de estar entre el maximo y el minimo.
Para que suba el nivel de agua pulse el pomo de agua.

- Las máquinas con centralita electrónica la carga es automatica.
- Las máquinas que no llevan nivel de agua, la carga de agua es realiza automáticamente.

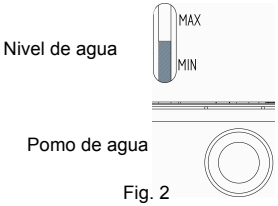


Fig. 2

6. Interruptor general

Para todos los modelos mini:

- El interruptor general es luminoso.

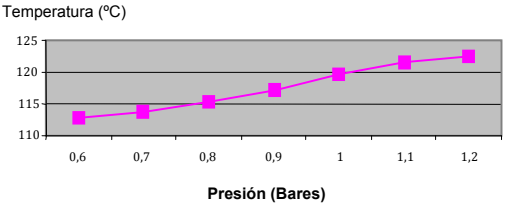
Para los modelos 2, 3 y 4 Gr.

- El interruptor general es un pomo, -ver (8) Fig. 1-.

Fig. 3

7. Manómetro

Nos indica la presión en el interior de la caldera



8. Puesta en marcha

1. Abra la válvula de paso de agua, externa a la máquina de café.
2. Si la máquina lleva nivel de agua llénelo entre el mínimo y el máximo.
3. Conecte el interruptor general, -ver (8) Fig. 1-.
4. Abra el grifo de vapor hasta que salga vapor.

"El piloto rojo, -ver (6) Fig.1 -, nos indica que la máquina se esta calentando. Cuando se apague nos indica que la máquina ha alcanzado su temperatura ideal".

5. Accione el pulsador erogador,-ver (4) Fig. 1-, o la centralita, -ver (5) Fig. 1-, hasta que salga agua de forma continua por los grupos erogadores, -ver (10) Fig. 1.

9. Colocación del porta-cacillo en el grupo erogador

Fig. 4

COLOCACIÓN DEL PORTA-CACILLO EN EL GRUPO EROGADOR

El porta tiene en los laterales dos salientes, deben hacerse coincidir con unas entradas que tiene el grupo, cuando sea así gire de izquierda a derecha hasta conseguir que el mango del porta quede totalmente perpendicular a la máquina de café.

POSICIÓN CORRECTA DEL PORTA EN EL GRUPO

CORRECTO

LAS GOMAS ESTAN GASTADAS

10. Erogación de café

MODELO PULSER

a) Retire de la máquina de café el porta-cacillo.

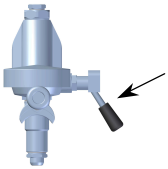
b) Coloque sobre el cacillo la dosis de café que precise para realizar un café a su gusto. Preferentemente que el café esté recién molido. Utilice el porta-cacillo adecuado para ello,-ver Fig. 7-.

c) Presione el café con el prensa café.

d) Posicione el porta-cacillos en el grupo y asegúrese que está bien ajustado,-ver Fig.5-, coloque la taza debajo de la salida del porta-cacillos y accione el interruptor de erogación,-ver (4) Fig. 1-.

MODELO LEVA

El proceso para la preparación del café es el mismo que en el modelo pulser, el interruptor de erogacion es la leva. Suba la leva para que empiece la erogación de café, baje la leva para la erogación de café.



Leva

Fig. 6

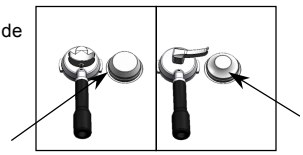
MODELO CONTROL

Proceder a colocar el café en el porta-cacillo como en el modelo pulser, seleccione la opción que desee de la centralita electrónica,-ver(5) Fig. 1-. La centralita viene programada con 4 dosis estándar (estas son reprogramables a su gusto, ver programación) y una erogación continua. Los cuatro primeros pulsadores (1café corto – 1 café largo – 2 cafés cortos – 2 cafés largos) son de desconexión automática, y el quinto es de café continuo, para desconectarlo deberemos volverlo a pulsar.

DEJE SIEMPRE COLOCADO EL PORTACACILLOS EN EL GRUPO. Es muy importante para mantenerlo siempre a la temperatura idónea y de ese modo conseguir un buen café exprés.

Porta-cacillo para dos dosis de café

Cacillo para dos dosis de café



Porta-cacillo para una dosis de café

Cacillo para una dosis de café

Fig. 7

11. Centralita electrónica

11.1 Características de la centralita electrónica

La centralita 1d5 realiza las siguientes funciones:

- Control volumétrico de cuatro diferentes dosis de café por cada grupo.
- Control temporizado de la dosis del té (si está activada).
- Ejecución automática de las dosis de café y de té (si está activada).
- Control y gestión de carga de caldera.
- Desconexion automatica de la bomba de agua en caso de falta de agua.
- Salva-resistencia (si está activada).
- Supervisión del sistema a través de alarmas.
- Conexión serial RS-232 con dispositivo de lectura desde la centralita al ordenador.
- Auto-limpieza del grupo.
- En las máquinas que llevan más de una centralita, en caso de que se presente cualquier anomalía en cualquiera de las centralitas, se puede continuar trabajando con las otras centralitas, pues todas ellas son independientes.

11.2 Programación de la centralita electrónica

Vamos a programar la dosis de café que queremos que salga automáticamente.

Pasos a seguir:

Mantenga pulsado durante 7 segundos la opción de café continuo,- ver Fig. 8-, se iluminarán las cinco luces de la centralita. En ese momento pulse la dosis de café que desee programar (1 café corto- 1 café largo – 2 cafés cortos –2 cafés largos). Observará que se apagan todas las luces, menos las luces de la opción que ha escogido y la del café continuo. Empezará a erogar café. Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a pulsar la dosis de café que ha escogido para finalizar la erogación de café, quedará memorizado. Repita el proceso con los otros tipos de dosificación.

La programación de las dosis de café debe hacerse con café nuevo en el cacillo.

Si desea reprogramar alguna de las opciones: (1 café corto o 1 café largo o 2 cafés cortos o 2 cafés largos), actúe sobre el pulsador correspondiente únicamente, las demás seguirán como estaban memorizadas.

Ejemplo de la programación de un café corto:

Retire el porta-cacillo de la máquina de café, y coloque una dosis de café en el cacillo. Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café, coloque una taza de café bajo de porta-cacillo y pulse la opción de café continuo hasta que se iluminen todas las luces de la centralita. En este momento pulse un café corto, se apagarán todas las luces menos la de un café corto y la de café continuo y empezará a erogar café. Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a pulsar un café corto, finalizará la infusión de café, se encenderán todas las luces menos la de un café corto. Esto quiere decir que ya esta programada. Si desea reprogramar alguna dosis de café lo puede hacer y sino, espere a que se apaguen las luces de la centralita. Las luces de la centralita tardan 30 segundos en apagarse.

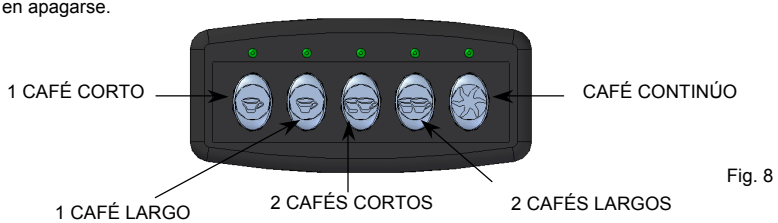


Fig. 8

11.3 Alarmas de la centralita electrónica

- Cuando la centralita electrónica detecta falta de agua en la caldera avisa, parpadeando las cinco luces de la centralita.
- Cuando la centralita electrónica detecta problemas con el contador volumétrico, esta avisa con la luz de la dosis que hemos pulsado, parpadeando.
- Tiempo máximo de seguridad. Cualquier dosis tiene un tiempo máximo de erogación de café de 5 minutos.

12. Calentamientos de líquidos

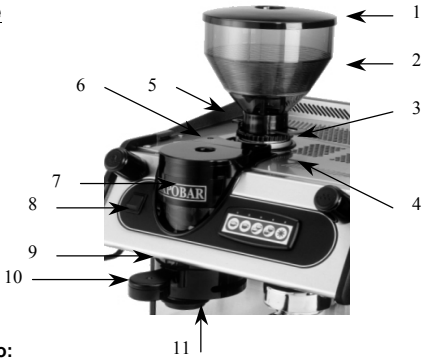
a) Colocar la lanza de vapor, sobre la bandeja y abra un poco el grifo de vapor, -ver (1) Fig. 1-, para que salga el agua condensada que pueda quedar en la lanza.
b) Cierre el grifo de vapor.
c) Ponga la lanza de vapor dentro del líquido que queramos calentar.
d) Abra el grifo. Empezará a calentar (con el grifo abierto, no sacar nunca la lanza de vapor de dentro del líquido que vayamos a calentar, provocaría proyecciones de líquido caliente y podríamos quemarnos con el vapor).
e) Cuando hayamos finalizado el proceso, colocar el vaporizador sobre la bandeja y abrir el grifo de vapor para limpiar el interior de la lanza, por residuos de leche u otros líquidos, cerrar el grifo y con una bayeta húmeda limpiar el exterior de la lanza.

13. Extracción de agua caliente para infusiones

- Ponga debajo de la lanza de agua un recipiente, donde quiera depositar el agua caliente.
- Abra el grifo de agua, -ver (3) Fig. 1,- hasta que haya obtenido el agua necesaria.
- Cierre el grifo.

14. Molinillo incorporado en la máquina de café

1	TAPA DE LA TOLVA DE CAFÉ GRANO
2	TOLVA DE CAFÉ GRANO
3	PASADOR DE ACCESO DEL CAFÉ
4	PLATINA REGULACIÓN MOLIENDA DE CAFÉ
5	GATILLO DE MUELA
6	TAPA DEL DOSIFICADOR DE CAFÉ MOLIDO
7	DOSIFICACIÓN DE CAFÉ MOLIDO
8	INTERRUPTOR ON/OFF MOLIENDA
9	PALANCA DOSIFICADOR
10	PRENSA PARA EL CAFÉ MOLIDO
11	ABERTURA DE SALIDA DEL CAFÉ MOLIDO



Operaciones previas a la puesta en marcha del molinillo:
a) Asegúrese de que la tolva de café en grano (2) este fijada.
b) Coloque el pasador de acceso de café en grano (3) en la posición que no permita el paso del café hacia dentro del molino, empuje el pasador hacia dentro.
c) Levante la tapa (1) de la tolva de café (2), llene la tolva de café en grano y vuelva a taparla.
d) Deslice el pasador de acceso del café en grano (3) a la posición en que permite el paso de café hacia dentro del molino, tire del pasador.

Para obtener una dosis de café molido:
a) Coloque el porta-cacillo debajo de la apertura de salida de café molido.
b) Tire de la palanca del dosificador café molido (9), hacia usted para obtener una dosis y deje que la palanca vuelva por si misma al sitio.
c) Coloque el porta-cacillo debajo de la prensa de café molido (10) y presione hacia arriba para comprimir el café.

Ajuste del grado de molienda del café:
Podrá obtener el grado de molienda **(café molido más fino / café molido más grueso).**
a) Para obtener una molienda más fina. Mantenga el gatillo de muela presionado (5) para girar la platina de muela de café (4) gírela en sentido horario, cuando termine de girar suelte el gatillo.
b) Para obtener una molienda más grueso. Mantenga el gatillo de muela presionado (5) para girar la platina de muela de café (4) gírela en sentido anti-horario, cuando termine de girar suelte el gatillo.

Graduación de la cantidad de café molido que desprende el molinillo:
a) Pare el interruptor general del molinillo (8).
b) Retire la tapa del dosificador de café molido (6).
- Para obtener una dosis menor: Gire la tuerca de regulación en sentido horario.
- Para obtener dosis mayor: Gire la tuerca de regulación en sentido anti-horario

c) Coloque la tapa del dosificador de café molido (6).

Si nota que cuando esta haciendo café, le sale muy deprisa, tiene el grano de café muy grueso.
Si nota que cuando esta haciendo café le sale muy lento, tiene el grano de café muy fino.
El café debe de salir con caída lenta fina y continua.

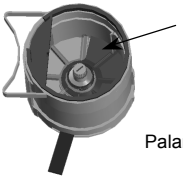


Fig. 9

15. Limpieza de la máquina de café

Desconecte la máquina para limpiarla. Toda la parte exterior de la máquina de café se puede limpiar con una bayeta húmeda, utilizando detergentes NO agresivos. No utilizar disolventes ni desengrasantes.

16. Limpieza del grupo erogador

Para máquinas pulser:

a) Retire de la máquina el porta-cacillo.
b) Ponga dentro del porta-cacillo la membrana filtro,-ver Fig. 10-.
c) Introduzca un sobre de detergente dentro del porta-cacillo. Se debe utilizar detergentes especiales para la limpieza del grupo erogador.
d) Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café y pulse el pulsador erogador, -ver (4) Fig. 1,- durante unos 10 segundos.
- Repita esta operación un mínimo de 5 veces.

Importante: Una vez finalizado el ciclo de limpieza con detergente, desmontar el cacillo y enjuagarlo. Repetir la limpieza del grupo pero sin detergente para una perfecta eliminación de restos.

*"*NO MANIPULAR EL PORTACACILLOS DURANTE LA FASE DE AUTOLIMPIEZA"
Se debe realizar la limpieza del grupo sin detergente, solo con la membrana y agua, todos los días.
Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez la semana.

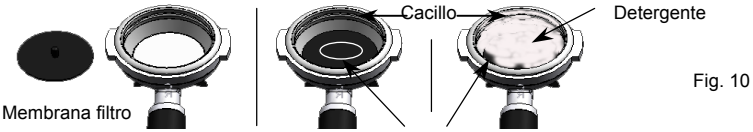


Fig. 10

Para máquinas control:

Membrana filtro

a) Retire de la máquina el porta-cacillo.
b) Ponga dentro del porta-cacillo la membrana filtro,-ver Fig. 10-.
c) Introduzca un sobre de detergente dentro del porta-cacillo. Se debe utilizar detergentes especiales para la limpieza del grupo erogador.
d) Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café.
e) Desconecte la máquina del interruptor general, -ver (8) Fig. 1.
f) Pulse la opción de la centralita electrónica, de dos cafés cortos al mismo tiempo conecte la máquina sin dejar de pulsar, de forma automática se iniciará el proceso de auto-limpieza del grupo, ya puede soltar.

"NO MANIPULAR EL PORTACACILLOS DURANTE LA FASE DE AUTOLIMPIEZA". Una vez finalizado el proceso, la máquina queda en posición de trabajo normal.

Se debe realizar la limpieza del grupo sin detergente, solo con la membrana y agua, todos los días.
Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez a la semana.
Importante: Una vez finalizado el ciclo de limpieza con detergente, desmontar el cacillo y enjuagarlo. Repetir la limpieza del grupo pero sin detergente para una perfecta eliminación de restos.

17. Depurador de agua

A Entrada agua red
B Salida agua
C Grifo entrada agua
D Grifo salida agua
E Tubo depresión
F Tubo regeneración

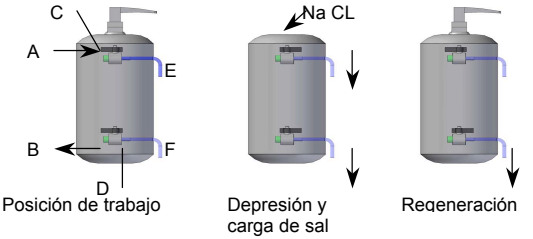


Fig. 11

Modelo	Cantidad de agua ablandada según su dureza (expresado en grados franceses)					Sal
	20º	30º	40º	60º	80º	KG
L 8	1200	1000	900	700	500	1
L 12	1900	1500	1350	1050	750	1.5

18. Posibles anomalías

Estas averías vienen producidas por la cal:

- **El café no sale a la temperatura adecuada:**
- Los tubos de salida de los intercambiadores de calor están obstruidos por la cal.
- **No sale agua por los grupos erogadores:**
- La cal obstaculiza el paso del agua.

Un 98% de las averías de la máquina de café, vienen producidas por no hacer el proceso de descalcificación, al introducirse cal en la máquina de café. Es muy fácil evitar las averías debidas a la cal, simplemente haga el proceso de descalcificación.

Problemas por la molienda del café:

- **El café sale muy rápido:**
- Ajustar el molino de café, tiene un molido demasiado grueso.
- **El café sale muy lento:**
- Ajustar el molino de café, tiene un molido demasiado fino.

Si observa alguna anomalía en la máquina de café acuda al servicio técnico.

19. Aconsejamos

- Debe realizar la limpieza del grupo sin detergente, únicamente con la membrana y agua, todos los días.
- Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez a la semana.
- Según la dureza de cal, haga la descalcificación.
- Utilice café recien molido, para mantener mejor las propiedades del café aroma y sabor.
- Para preparar un buen café, no olvide que tanto el grupo erogador como el porta-cacillo deben estar calientes y a una temperatura constante, por lo que es conveniente que el porta-cacillos este siempre colocado en el grupo.

20. Precauciones

- Mientras este preparando un café no saque nunca el porta-cacillos el agua caliente a presión podría provocarle quemaduras.
- No manipular nunca el interior de la máquina, sólo debe hacerlo personal cualificado y autorizado.
- No introducir objetos extraños por los agujeros de ventilación
- Revise periódicamente la bandeja de desagüe.
- No deje que los niños utilicen la máquina podrían sufrir quemaduras.
- No utilizar la máquina con las manos mojadas o con los pies mojados o descalzo.
- Para desconectar la máquina de café de la red, no tire nunca del cable, siempre de la clavija.
- Acuda siempre a personal técnico cualificado y autorizado ante cualquier duda.

El fabricante se reserva el derecho de modificar la máquina sin previo aviso con el fin de mejorar su producto.

INDEX

1.	Identification of external components	Pag. 9
2.	Features	Pag. 10
3.	Accesories	Pag. 10
4.	Installation of coffee machine	Pag. 10
5.	Water filling in the boiler	Pag. 11
6.	Main power switch	Pag. 11
7.	Pressure gauge	Pag. 11
8.	Machine start-up	Pag. 12
9.	Portafilter locking into the group	Pag. 12
10.	Coffee brewing	Pag. 12
11.	Control panel	Pag. 13
	11.1 Electronic control panel features	
	11.2 Programmation dosage of the electronic control panel	
	11.3 Electronic control panel alarms	
12.	Heating-up liquids	Pag. 14
13.	Hot water for infusions	Pag. 14
14.	Coffee machine with built-in grinder	Pag. 14
15.	Cleaning of coffee machine	Pag. 15
16.	Cleaning of group	Pag. 15
17.	Water softener device	Pag. 16
18.	Possible failures	Pag. 16
19.	Pieces of advice	Pag. 16
20.	Cautions	Pag. 16

PLEASE READ CAREFULLY THIS INSTRUCTIONS MANUAL BEFORE INSTALLING OR USING THE COFFEE MACHINE

1. Identification of external components

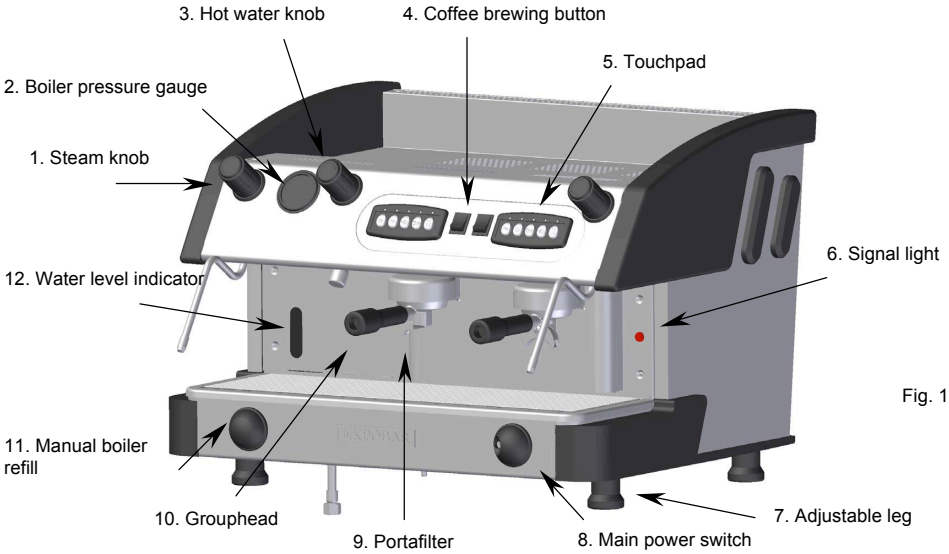


Fig. 1

2. Features

Model	Number Group	Sizes mm. A	B	C	Boiler Litres	Power (W) Heater	Total	Voltage Vac	Weight Kg.
Mini with grinder	1	500	600	690	6	2500	3115	230	47
Mini with grinder	1	500	600	690	6	2000	2615	115	47
Mini	1-2	500	600	510	6	2500	2850	230	40-50
Mini	1-2	500	600	510	6	2000	2350	115	40-50
2 Groups	2	685	600	510	11,5	3000	3235	230	60
2 Groups	2	685	600	510	11,5	4500	4683	(*)	60
2 Groups with grinder	2	710	600	690	11,5	3050	3675	230	67
3-4 Groups	3-4	975	600	510	17,5	4000	4200	230	85
3-4 Groups	3-4	975	600	510	17,5	6000	6200	(*)	85

(*) The machine is prepared to be wired: 3 phases, neuter and earth.

3. Accesories

- For Mini models:

1 complete portafilter 2 cups + 1 complete portafilter 1 cup + small flexible hose of 1/2 metre and 1 membrane group cleaning.

- For models: 2, 3 and 4 groups.

2 complete portafilter for two cups, in two groups machine.
3 complete portafilter for two cups, in three groups machine.
4 complete portafilter for two cups, in four groups machine.
+ 1 complete portafilter for 1 cup.
+ 1 small flexible hose of 1/2 metre.
+ 1 membrane cleaning group.

4. Installation of coffee machine

The machine, once it is installed on its coffee cabinet, it should be horizontal as much as posible (use its adjustable legs) so the coffee will be equally distributed in all the coffee cups.

-Wiring:

Wiring of coffee machine must be done by qualified staff, always following the safety instructions:

a) Before plug in the machine, make sure the voltage of the supply mains correspond to the ratings indicated on the nameplate featuring the appliance´s technical data.

b) The wall socket must be fitted with an earth contact. Make sure the earth system is efficient and in conformity with current safety rules. It is compulsory to earth the machine.

c) You should protect the electric line of the installation with a magnetothermic switch for the machine specified on the nameplate.

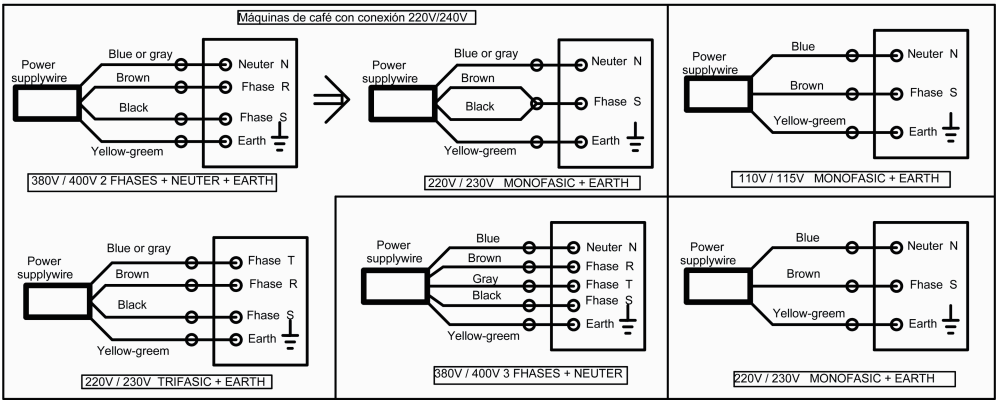
d) You should have a differential relay in accordance with the characteristics of the installation.

e) Check the rating of the system and cable are suitable for the power absorbed by the machine.

f) Do not use extensión cable or plug adapter for multiple wall sockets.

-Hydraulic installation:

Using the small flexible hose which is in the machine, hook it up to a stainless connection hose 3/8" male, with by-pass valve. Placement of a water softener filter between the valve and the machine is compulsary (among all the spare parts you should have another small flexible hose of 50 cm in order to connect both water softener filter and valve). In the following chapter we will explain how to regenerate the resines of the water softener filter, so it can continue trapping the lime.



The manufacturer is not liable for the injuries or damages on people and/or animals, as well as damages on equipment, caused by a improper installation of the coffee machine.

5. Water loading in the boiler

The water level must be between the maximum and the minimum level. To increase the water level press the manual boiler refill.

- Machines with electronic control panel have electronic boiler refill control.
- Machines without water level indicator, have electronic boiler refill control.

Water level indicator

Manual boiler refilling

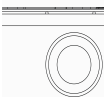


Fig. 2

6. Main power switch

For all Mini models:

- The general switch is luminous.

For all models:

- The general switch is a knob, -see (8)Fig.1

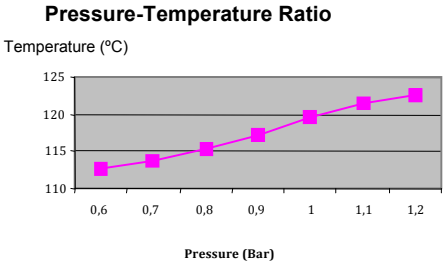
OFF

ON

Fig. 3

7. Pressure gauge

The pressure gauge shows the pressure inside the boiler.



8. Machine start-up

1. Open the water by-pass valve, which is outside of the coffee machine.
2. If the machine has optical level indicator, fill the boiler between the minimum and maximum level.
3. Turn ON the main power switch, -see (8)Fig. 1-.
4. Turn the steam knob until steam comes out.

"The red pilot, -see (6) Fig.1-, shows us the machine is heating-up. Once it turns OFF, it means the machine has reached the ideal temperature".

5. Press the brew switch ,-see (4) Fig. 1-, or the control panel, -see (5) Fig. 1-, until water comes out continuously from the groups, -see (10) Fig. 1-.

9. Portafilter locking into the group

Fig.4

PORTAFILTER LOCKING INTO THE GROUP.
Align the portafilter tabs with the channel in the grouphead (locking collar). Then you should turn from left to right until the portafilter tabs do fully engage in the grouphead.

CORRECT POSITION OF PORTAFILTER IN THE GROUP

CORRECT

NOT GOOD ENOUGH

THE JOINTS ARE IN BAD CONDITION

Fig.5

10. Coffee brewing

PULSER MODEL

a) Unlock the portafilter from the grouphead.

b) Insert the filter basket and fill it with the right amount of coffee (it will depend on filter´s basket size). Use fresh ground coffee. Use the right portafilter,-see Fig. 6-.

c) Press down the coffee with the coffee tamper.

d) Insert the filled portafilter into the grouphead and lock it in,-see Fig.5-. Place one cup beneath the spout and turn on the brew switch, -see (5) Fig. 1-.

LEVA MODEL

Proceed as in Pulser model. The coffee brewing key is the lever. Lift up the lever and coffee will come out from the group. Take down the lever and coffee will stop coming out.

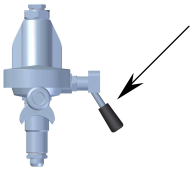


Fig. 6

CONTROL MODEL

Proceed as in Pulser model. Fill the filter basket with the right amount of coffee, and press the desired option on the switchboard. The switchboard is already programmed with 4 standard doses (if you want to modify them, see setting) and a continuous coffee button. The first 4 buttons (1 short coffee – 1 large coffee – 2 short coffees – 2 large coffees) disconnect automatically. The 5th one is for continuous coffee, and should be pressed again to disconnect it.

KEEP THE PORTAFILTER ALWAYS INTO THE GROUPHEAD TO KEEP IT WARM, it is very important to maintain it with a suitable temperature in order to obtain a good espresso coffee.

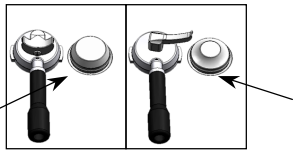


Fig. 7

11 Electronic control panel

11.1 Electronic control panel features

The 1d5 control panel does the following functions:

- Four different coffee doses for each single group plus continuous. Coffee doses´volumetric control.
- Timed tea dose´s control (on customer´s request)
- Simultaneous dispensation of the coffee and Tea groups (on customer´s request).
- Survey of the filling-up level/safety (on customer´s request).
- Automatic switch off in case boiler is operated dry.
- Heating element protector (on customer´s request)
- System´s supervision through alarms.
- Serial connection RS-232 with data-reading devices from the control panel to the computer.
- Brewing group auto-cleaning.
- Those machines which have more than one control panel, in case of anomaly in any of their control panels, you can continue working with the other ones because they are independents.

11.2 Programmation dosage of the control panel

It is possible to modify the quantity related to the coffee doses (through the volumetric control) and memorize them by means of the following procedures:

Press the key 7 pad "*"(continuous coffee)- see Fig. 8 -and keep it pressed for 7 seconds, until all the programming LEDs on the keyboard are simultaneously switching on. Within 5 seconds press any of the pads related to the 4 coffee selections(1 short coffee, 2 short coffees, 1 large coffee, 2 large coffees) which can be programmed. You will see all the green LEDs switch off, except the option you have pressed as well as "*" led.

When the required coffee dose is reached, press the selected key pad to stop the dispensing. The new value of the dose is memorized and the LED of this option will switch off to show that setting has been successful. To proceed with the other coffee doses´s programming, repeat the same sequence.

You should carry out this process using fresh coffee in the portafilter.

You are able to program any of the coffee doses, meanwhile the other remain memorized because they are independent.

Example of 1 short coffee programming:

Unlock the portafilter from the machine and fill it with fresh ground coffee. Lock it into the group head, place one cup beneath the spout. Press the "*" key pad and keep it pressed for 7 seconds, until all the green lights are simultaneously switching on. Within 7 seconds press "short coffee key" pad, and you will see all the green lights switch off, except the option you have selected as well as "*" led. The machine will start brewing. When the required coffee dose is reached, press the "short coffee key" pad. Led of this option will turn off . Programming of this option has been successful.

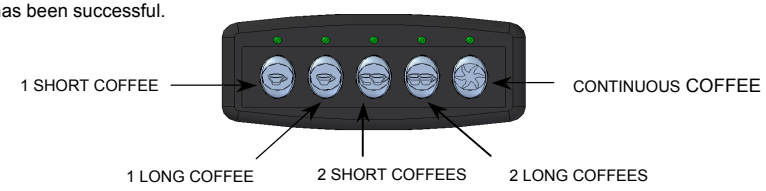


Fig. 8

11.3 Electronic control panel alarms

- When the electronic control panel detects the boiler is running dry, all LEDs of key pad start blinking.
- When the control panel detects problems on the flowmeter, the LED of the dose pushed starts to flash.
- The product dispense is automatically interrupted after 5 minutes (Time-out). The led keeps on blinking until a new selection is made.

12. Heating-up liquids

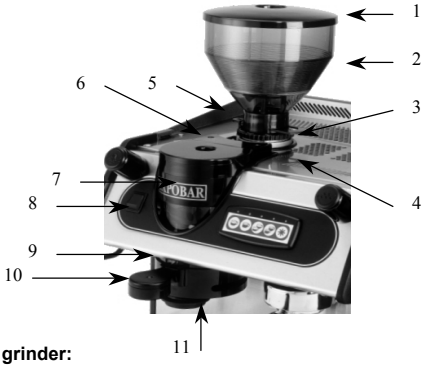
a) Place the steam wand, -see (1) Fig. 1-, above the tray and open a bit the steamer knob, -see (2) Fig. 1-, in order to allow condensed water drops go out.
b) Turn the steam knob.
c) Place the steam wand inside the liquid wanted to be heated up.
d) Open up the steam knob and it will start to heat the liquid (do not take it out from the liquid until closed, you could be injured with the steam).
e) Once this process has finished, put the steam wand on the tray and open up the steam knob to clean leftovers of milk or other liquids, inside the steamer. Turn the knob and clean the outside of the steamer with a damp cloth.

13. Hot water for infusions

- Place the recipient under the water tap, -see (13) Fig. 1-, where you want to have hot water.
- Open up the water knob, -see (3) Fig. 1,- until you have the desired volume of water.
- Close it down.

14. Coffee machine with built-in grinder

1	BEAN HOPPER LID
2	BEAN HOPPER
3	BEAN HOPPER GATE
4	COFFEE GRINDING ADJUSTMENT DISK
5	GRINDING TRIGGER
6	GROUND COFFEE DOSAGE DEVICE LID
7	GROUND COFFEE DOSAGE DEVICE
8	GRINDER ON/OFF SWITCH
9	DOSAGE DEVICE LEVER
10	COFFEE TAMPER
11	GROUND COFFEE OUTLET



Previous operations before starting-up the coffee grinder:
a) Check the bean hopper (2) is correctly placed.
b) Place the bean hopper gate (3) in a locked position, in order to avoid the pass of the coffee beans to the grinder, just pressing it.
c) Lift up the bean hopper (2) lid (1), fill the bean hopper with beans and close it again
d) Slide the bean hopper gate (3) to a position allowing the coffee getting into the grinder, pull from the bean hopper gate.

How to obtain a ground coffee dosage:
a) Place the portafilter over portafilter holder (7), which it is just under the ground coffee outlet.
b) Pull from the ground coffee dosage device lever (9) towards you in order to obtain a dosage and leave the coffee dosage device lever free.
c) Place the portafilter under the coffee tamper (9) and push it upwards in order to compact the coffee.

Adjusting the grinding degree of coffee:
You can obtain two grinding degrees (thin ground coffee/coarse ground coffee).
a) If you want to obtain thin ground coffee. Maintain pressed the millstone trigger (5) in order to turn right the setting grind wheel (4), then set it free.
b) If you want to obtain a coarse ground coffee. Maintain pressed the millstone trigger (5) in order to turn left the setting grind wheel (4), then set it free.

Adjustment of grinding coffee quantity per time:

a) Switch OFF the grinder general switch, (8).
b) Remove ground coffee dosage device lid (6).
c) In order to get lower dosage: Move the coffee grinding adjustment disk towards right.
d) In order to get higher dosage: Move the coffee grinding adjustment disk towards left
e) Put the ground coffee dosage device lid (6).

You should know that the coffee spoon is equal to 7 grs of ground coffee.
If you notice when you are making coffee, it comes out very fast, the grind is too coarse.
If you notice when you are making coffee, it comes out very slow the ground coffee, is too thin.
Coffee should come out with slow and continuous drop.

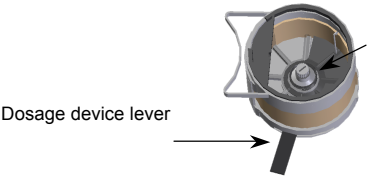


Fig. 9

15. Cleaning of coffee machine

Disconnect the machine from the main supply to make this process. All the body truck could be cleaned with a damp cloth. Do not use abrassive products or dissolvents.

16. Cleaning of group

For pulser machines:

a) Unlock the portafilter from the grouphead.
b) Place the filter membrane on the filter basket ,-see Fig. 10-.
c) Insert a sachet of detergent into the portafilter. You must use special soap for this kind of cleaning.
d) Lock the portafilter into the grouphead and press brew switch, -see (4) Fig. 1,- and then dispense water as if pulling a shot during 10 seconds.

- Repeat again this action five times more.

Important: After cleaning with detergent, remove the portafilter and run the group again to rinse out all remaining detergent. Repeat cleaning without detergent one more time for a perfect result.

"DO NOT MANIPULATE THE PORTAFILTER DURING THE AUTO-CLEANING PROCESS"
We advise you to clean every day the group without soap, only with membrane and water.
We advise you to clean the group with soap, at least once per month.

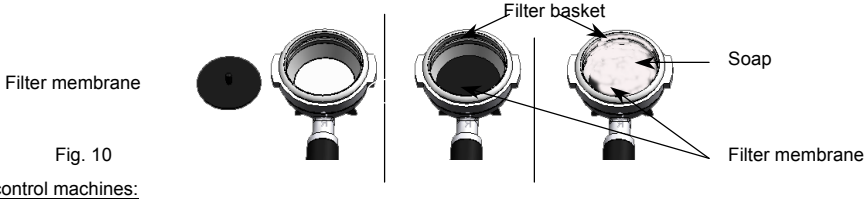


Fig. 10

For control machines:

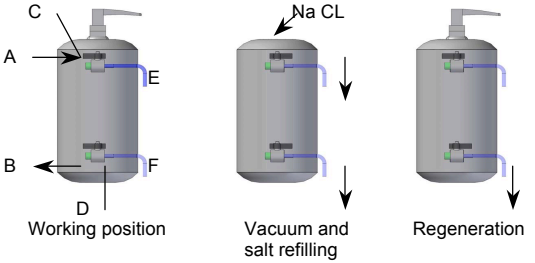
a) Unlock the portafilter from the grouphead.
b) Place the filter membrane on the filter basket ,-see Fig. 10-.
c) Insert a sachet of detergent into the portafilter. You must use special soap for this kind of cleaning.
d) Lock the portafilter into the grouphead.
e) Switch OFF the machine with the general switch, -see (8) Fig. 1.
f) Press the push button "2 shorts coffees" from the control panel, switch on the machine keeping pressed the "2 shorts" button, and the self-cleaning process will start automatically.

"DO NOT MANIPULATE THE PORTAFILTER DURING THE AUTO-CLEANING PROCESS". Once the process has finished, the machine will be in normal working position.

We advise you to clean every day the group without soap, only with the membrane and water.
We advise you to clean the group with soap, at least once per month..
Important: After cleaning with detergent, remove the portafilter and run the group again to rinse out all remaining detergent. Repeat cleaning without detergent one more time for a perfect result.

17. Water sostener device

A Water inlet.
B water outled.
C Water inlet tap.
D Water outled tap.
E Vacuum tube
F Regeneration tube.



Model	Quantity of softened water according To water hardness (in french negrees)					Salt
	20º	30º	40º	60º	80º	KG
L 8	1200	1000	900	700	500	1
L 12	1900	1500	1350	1050	750	1.5

18. Possible anomalies

These failures are produced by lime:

- **The coffee does not come out at a suitable temperature:**
- The outlet tubes of heat exchangers are clogged by lime.
- **Water does not come out from all the groups:**
- Lime blocks the water getting through .
- **Water does not come out from any of the groups:**
- Lime blocks the water getting through.

Ninety percent of failures are caused by scale build-up in the machine when none water treatment operation is done. Is very easy to avoid this kind of failure by doing decalcifying.

Problems due to grind setting:

- **Coffee comes out very fast:**
- Adjust the grinder setting, the grind is too coarse.
- **Coffee comes out very slow:**
- Adjust the grinder setting, the grind is too fine.

If you observe any anomaly in the coffee machine turn to the technical service.

19. Pieces of advice

- You should clean every day the group without soap, only with the membrane and water.
- You should clean the group with soap, at least once a month.
- You should clean regularly the water softener device
- Always use fresh just ground coffee to maintain the best properties of the coffee, aroma and flavour.
- In order to obtain a good expresso coffee, do not forget that either the group (10) or the portafilter (11) must be hot and a constant temperature, so the portafilter must be placed into the group.

20. Cautions

- When you are marking coffee do not take out the portafilter,.water at high pressure can burn you.
- Do not handle inside the machine, leave this matter to the technician.
- Do not put any thing inside the holes.
- Check frequently the drip tray.
- Do not let the kids touch the machine, it is very dangerous and someone could be injured.
- Do not use the machine with wet hands hands or barefoot.
- Do not pull from the wire if You want to disconnect the machine from electricity network, do it from the plug.
- If you have any problem call the technical service.

The manufacturer has the rights to modify the machine in order to improve the product.

CE

c UL us
LISTED